


Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/  
Journal of Travel and Hospitality Business  
Cilt/Vol:21(1),Yıl/ Year: 2024 ss/pp,182-202  
Gönderim Tarihi/ Received:26.11.2023  
Kabul Tarihi /Accepted: 04.03.2024  
DOI: 10.24010/soid.1396335

Araştırma Makalesi/ Research Article

## Üniversite Öğrencilerinin Yöre Mutfağını Tanıma Düzeylerinin Belirlenmesi: Kastamonu Çorbaları Üzerine Bir Araştırma

### Determination of University Students' Level of Recognition of Local Cuisine: A Research on Kastamonu Soups

**Doç.Dr. Burhan SEVİM**   
Kastamonu Üniversitesi  
Turizm Fakültesi, Kastamonu, Türkiye  
**E-posta:** burhansevim@gmail.com

**Dr. Öğr. Üyesi Serkan ÇALIŞKAN**   
Kastamonu Üniversitesi  
Turizm Fakültesi, Kastamonu, Türkiye  
**E-posta:** caliskanserkan@hotmail.com

**Aslı EREN** 

Kastamonu Üniversitesi  
Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu, Türkiye  
**E-posta:** aslieren480@gmail.com

#### Öz

Bu çalışma Kastamonu yöresel çorbalarını konu edinmektedir. Bu bağlamda Kastamonu Üniversitesi'nde öğrenim görmek amacıyla il dışından gelen üniversite öğrencilerinin Kastamonu'ya ait yöresel çorbaları tanıma durumlarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda oluşturulan anket formu aracılığıyla 378 katılımcıdan veriler elde edilmiştir. Elde edilen veriler SPSS 22 programı aracılığıyla analiz edilerek yöresel çorbaların katılımcıların demografik özelliklerine göre bilinirlik düzeyleri ortaya konmaya çalışılmıştır. Sonuç olarak iki tanesi coğrafi işaretli toplam yedi çorbanın ele alındığı bu çalışmada coğrafi işaretli çorbaların diğer çorbalara göre bilinirlik düzeylerinin düşük olduğu, öğrencilerin öğrenim gördükleri fakültenin çorbanın bilinirliklerinde anlamlı bir fark oluşturduğu ve yaş tarhana çorbasının Kastamonu yöresel çorbaları arasında en bilinir çorba olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır. Çalışma sonuçlarına göre yöresel özellikleri belirgin ve özellikle coğrafi işaret olarak yöre ile özdeşleşmiş olan çorbaların bilinirlik düzeyinin artması için yemek menülerine dâhil edilmesine yönelik öneriler sunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, yerel mutfak, Kastamonu çorbaları, yöresel çorbalar

#### Abstract

This study is about Kastamonu local soups. In this context, it is aimed to determine the recognition of local soups of Kastamonu by university students coming from outside the province to study at Kastamonu University. Data were obtained from 378 participants through the questionnaire form created. The data obtained were analyzed using SPSS 22 software, and the level of awareness of local soups was tested according to the demographic characteristics of the participants. As a result, in this study, in which a total of seven soups, two of which are geographically marked, were discussed, it was concluded that the level of awareness of geographically characterized soups was lower than the other soups, the faculty where the students were educated made a significant difference in the understanding of the soups. Wet tarhana soup was the most well-known soup among Kastamonu local soups. According to the study results, suggestions such as including soups with prominent regional characteristics, especially those identified with the region by obtaining geographical indication in food menus, were presented to increase awareness.

**Key Words:** Gastronomy, local cuisine, Kastamonu soups, local soups

## Extended Summary

Kastamonu soup inventory is quite rich and is prepared with many local products. Among the local soups of Kastamonu, Pınarbaşı Black soup, Araç akdene göce soup, oğmaç soup, Ecevit soup, cranberry tarhana soup, milky einkorn bulgur soup and fresh tarhana soup stand out. In this context, the study was carried out by university students who came to Kastamonu from outside the province to receive education. It aims to reveal the tasting and recognition status of seven local soups of Kastamonu, two of which are geographically indicated. The study is essential as it is the first study on the awareness of Kastamonu soups. The hypotheses developed within the scope of the research regarding the attention of a total of seven Kastamonu soups, two of which have geographical indications, are as follows:

**H<sub>1</sub>:** .... the awareness of soup shows a significant difference according to gender variable.

**H<sub>2</sub>:** .... the awareness of soup shows a significant difference according to the place of residence variable.

**H<sub>3</sub>:** .... the awareness of soup varies significantly depending on the availability of local food in the place of stay.

**H<sub>4</sub>:** .... the awareness of soup shows a significant difference according to the region of origin variable.

**H<sub>5</sub>:** .... the awareness of soup shows a significant difference according to the faculty variable.

This study, designed with the descriptive survey method from non-experimental designs, was conducted between the 11th and 23rd days of March 2022, aiming to reveal the current situation regarding the recognition of local soups of Kastamonu by university students from outside the province. Of 400 questionnaires, 22 were excluded due to incomplete and incorrect filling, and 378 were evaluated. The study's data were analyzed by transferring them to the SPSS 22 package program in a computer environment.

In the analysis tables regarding the awareness of Kastamonu local soups within the scope of the research, the number of participants who said that they know and have tasted fresh tarhana soup is 204, while the number of participants who said that they know but have not tasted it is 80. On the other hand, 271 out of 378 respondents answered that they do not know/ have not tasted Pınarbaşı black soup, which is Kastamonu's first geographically marked soup. However, there are differences based on the units in which students study. It is seen that the level of knowing and tasting soup is relatively higher among Faculty of Tourism students than in the Faculty of Communication, depending on the education received by both gastronomy and guidance department students. Although Araç akdene göce soup is a registered soup with geographical indication, it is understood that the students participating in the survey do not know about it. So much so that 296 participants declared that they did not know or taste this soup. Of the 378 people who participated in the survey, only 21 responded that they had tasted and knew this soup, while the distribution of these people between men and women was almost equal.

The recognition status of the soups within the scope of the research was analyzed one by one based on soups. In the situation that emerged, it was revealed that the recognition levels of all soups should be given in a collective table as a percentage. When the proportional data on the awareness of Kastamonu local soups are analyzed, it is revealed that 0.79 participants do not know the Araç akdene göce

soup. It is seen that Pınarbaşı black soup, another geographically marked soup, is not known at a rate of 0.72. It is understood that the soup with the highest level of awareness is fresh tarhana soup. As a result of the analysis of the hypotheses developed regarding the awareness of fresh tarhana soup, it was determined that the understanding of fresh tarhana soup showed a significant difference according to the place of residence and faculty variables, and hypotheses Hytç2 and Hytç5 were accepted. As a result of the analysis of the theories developed regarding the awareness of Pınarbaşı black soup, it was determined that the understanding of Pınarbaşı black soup showed a significant difference according to the faculty variable and the hypothesis Hpkç5 was accepted. As a result of the analysis of the theories regarding the awareness of another soup, Araç akdene göce soup, it was determined that the understanding of Araç akdene göce soup showed a significant difference according to the gender variable, and the Hagç1 hypothesis was accepted.

The research showed that the Institute of Social Sciences students differed from other faculties/institutes and colleges in terms of knowing and tasting Kastamonu local soups. Again, when the students' regions of origin were analyzed, it was determined that the students who came to Kastamonu while residing in the Black Sea Region tasted and knew the local soups more than the students from other regions. This can be explained by the fact that Kastamonu is located in the Black Sea Region, and there are similar food cultures in the neighboring provinces, which is in line with the study of Serçeoğlu (2014), based on the conclusion that the local people know and cook the dishes of the region.

Akkuş and Şimşek (2019) stated that soups, which are among the local dishes, are not included in the menus of restaurants. For students to recognize and consume local soups and thus increase their awareness, it may be recommended to have them on the menus in areas where students frequently eat and where public authority plans, including the university central dining hall. In addition, including gastronomic products in museums at the point of promotion and even creating thematic museums in this context can contribute to increasing awareness of soups.

## 1. Giriş

Orta Asya göçebe kültüründen günümüze kadar çeşitliliğini ve özgünlüğünü koruyan Türk mutfağının en önemli unsurlardan biri çorba kültürüdür. Kimi zaman tek başına bir öğün kimi zaman da ön yemek olabilen çorba, Farsçada “tuzlu su” (şor ‘tuz’, bâ ‘su’) anlamına gelen şorba, Rumence de ciorba, Orta Asya dillerinde “shorpo veya sorpa”, Tatarca “shulpa”, Afganistan’da “şerva” gibi isimler almıştır (Yaman, 2022: 20). Türklerin başyemeği olan çorba, geleneksel bir yemek olmasının yanında besleyici ve ekonomik olması nedeniyle halkın en alt tabakasından, üst tabakasına kadar herkesin yaptığı bir yemek haline gelmiş ve her kesimde yaygınlaşmıştır (Yerasimos, 2019).

Çorbalar; kullanılan malzeme çeşitliliği ve zengin besin kaynakları ile her yaş grubuna hitap etmektedir. Aynı zamanda çorbaların maliyetinin uygun olması, hızlı ve pratik hazırlanışı, günün her öğününde tüketilmesine imkân vermektedir (Güldemir, Haklı ve Işık, 2018: 57). Çorbalar, çoğunlukla pişirildikleri coğrafi bölgenin ürünlerini temsil etmekle kalmayıp o destinasyonda yaşayan bireylerin yemek kültürünü ve sosyo-kültürel yapısını da tanımlamaktadır. Çorbaların adları aynı olsa bile bölgelere göre farklı malzemeler ile hazırlanıp farklı tekniklerle pişirilip sunulmaktadır. Bu bağlamda her bölgenin kendine özgü hazırlama, pişirme, saklama ve sunma teknikleri söz konusudur (Arlı ve Gümüş, 2007). Orta Asya Türk Mutfağında en çok tüketilen çorbalar; topık sünğük (paça çorbası), un çorbası, yoğurt çorbası, oğmaç (umaç)

çorbası ve mercimek çorbası olduğu bilinmektedir (Kılıç ve Albayrak, 2012). Türk Mutfağı, kültürel zenginliği ve tarihi geçmişiyle dünya mutfakları arasında güçlü bir konumda yer almaktadır. Öte yandan Türk mutfağında çorbalar ana yemek olarak tüketilirken, Batı mutfağında ise yemeklerden önce tercih edilen bir besindir (Serçeoğlu, 2014; Demirgöl, 2018).

Türk Patent ve Marka Kurumu Veri Tabanına (2022) göre Kastamonu'ya ait 16 adet coğrafi işaretli gastronomik ürün bulunmaktadır. Bunlardan Pınarbaşı kara çorba ve Araç akdene göce çorbası Kastamonu'ya ait coğrafi işaret tescilli iki çorba olarak öne çıkmaktadır. Bunun yanında Kastamonu yöresinde henüz coğrafi işareti olmamakla birlikte; oğmaç çorbası, Ecevit çorbası, yaş tarhana çorbası, kızılıcak tarhana çorbası ve sütlü siyez bulgur çorbası gibi 109 çeşit çorba olduğu tespit edilmiştir (Kastamonu Valiliği, 2018). Oldukça zengin bir çorba envanterine sahip olmasına karşın bunların yedi tanesi öne çıkmıştır. Hâlihazırda yiyecek içecek işletmelerinde de bunların sunumu yapılır durumdadır. Bu bağlamda çalışmada Kastamonu'nun yöresel çorbalarından ikisi coğrafi işaretli yedi tane çorbanın Kastamonu'ya öğrenim görmek amacıyla il dışından gelen üniversite öğrencileri tarafından tadılma ve bilinme durumlarının ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda nicel araştırma yöntemlerinden betimsel tarama yöntemi kullanılmıştır. Çalışma Kastamonu çorbalarının bilinirliği üzerine yapılan ilk çalışma olması nedeniyle önem arz etmektedir. Bu yönüyle Kastamonu gastronomisi ile ilgili alan yazınına önemli bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## 2. Kavramsal Çerçeve

### 2.1. Gastronomi turizminde yerel ürünler

Kültürel mirasın bir unsuru olan yöresel yiyeceklerin gidilen destinasyonun niteliğine fayda sağlaması, önemli bir çekicilik unsuru olarak seçilmesi ve yöresel ürünlerin önemli bir etki faktörü olabilmesi için yöreye özgü olarak hazırlanması gerekmektedir (Esen ve Seçim, 2020). Bu bağlamda yerel ürünler, önemli bir turistik çekicilik unsuru olmaları nedeniyle destinasyonu ziyarette bulunan ziyaretçiler tarafından yoğun talep görmektedir. Bu doğrultuda yöresel gıdalar turizm destinasyonları açısından çekicilik unsuru olmanın yanında destekleyici faktör olarak da görülmektedir (Kodaş ve Özel, 2016).

Ziyaretçiler alışa geldikleri ürünlerin dışında geleneksel yiyecekleri deneyimlemek ve üretim süreçlerini izlemek amacıyla turistik faaliyetlere yönelmektedirler. Turistlerin ilgisini kazanmada ve yiyecek kültürünün korunarak yaşatılmasında önemli bir faaliyet alanı olan gastronomi turizmi yerli ve yabancı ziyaretçilerin önemli seyahat motivasyonlarından biridir. Yerel kültürlerin oluşmasında önemli bir rol üstlenen yöresel gıda ürünleri buldukları coğrafi bölgeye yönelik bilgiler de içermektedir. Bu bağlamda coğrafya - kültür - yiyecek arasında güçlü bir bağ bulunduğu ortaya çıkmaktadır (Coşkun vd, 2014).

Yerel ürünler, geleneklere dayalı olarak sınırlı duyuşal nitelikleri içeren belirli bir yörede üretimi gerçekleştirilen gıdalar şeklinde tanımlanmaktadır (Stolzenbach vd., 2013). Büyükşalvarcı vd. (2016: 166) yöresel yemekleri; bölgede yetişen ürünler ile yapılan yemeklerin bir gelenek şeklinde yapımının devam ettirilmesi olarak tanımlarken, Bianchi ve Mortimer (2015) ise yerel ürünleri belirli bir coğrafi sahada üretimi olan aynı zamanda satışı yapılan ve tüketilen ürünler olarak tanımlamıştır. Kısaca yerel gıdalar; yerel pişirme yöntemleri ve tekniklerin kullanılmasıyla hazırlanan ayrıca milli veya dini nedenlerle de oluşan ve yöre halkı tarafından imtiyaz edilen

ürünlerin tamamı olarak da bilinmektedir (Şengül ve Türkay, 2016). Bu bağlamda yöresel ürün kültürü, bir ülkenin ulusal veya bölgesel olarak sembolleşen yemeklerinin nitelendirilmesiyle belirlenmektedir. Örneğin; İngiltere'nin cips ve balık ülkesi olması Meksika'nın tako ve fajita ile İtalya'nın pizza ve makarna ile bilinmesi, Amerika'nın da patates kızartmasının evi olması şeklinde ifade edilebilir (Björk ve Kauppinen-Raisanen, 2016).

## 2.2. Kastamonu'nun yerel ürünleri

Yöresel ürünler uluslararası alanda ülkelerin yerelde ise bölgelerin ekonomilerine katkı sağlamaktadır. Yöresel ürünlerin turistik amaçlı kullanımları önemli ekonomik girdilerden biri olan turizm gelirlerinde artış sağlamaktadır. Yöresel ürünler de şehirlerin turizm gelirlerini artırabilmek için öne çıkardıkları çeşitli turistik çekiciliklerden biridir. Bölgeye özgü ürünler sahip oldukları özellikler ile merak uyandırmanın yanında ilin kültürel yapısını da yansıtmaktadır. Destinasyona özgü gıda ürünlerinin yerel halkın kültürel özellikleri ve deneyimleri ile çeşitli yiyecek ve içeceklerle dönüştürülmesi bu alana özgü tercihi talebi oluşturmaktadır (Aydoğdu ve Duman, 2017).

Kastamonu sahip olduğu coğrafi özellikler ile pek çok benzersiz yerel ürünün üretim alanıdır. Kastamonu üryani eriği endemik bir tür olup sağlık açısından önemli bir besindir. Kastamonu Taşköprü sarımsağı içeriğindeki yüksek selenyum ve kükürt oranı ile gerek lezzet gerekse besin değeri açısından diğer sarımsaklardan ayrılmaktadır. Tosya pirinci ise sarı kılçık olarak da bilinen glutensiz bir pirinç türüdür. İnebolu kestanesi ve bu ağaçların çiçeklerinden elde edilen kestane balı Kastamonu'nun yöresel ürünlerinden bazılarıdır. Tüm bunların yanında siyez anavatanı olan Kastamonu da siyez buğdayı, siyez unu ve siyez bulguru birçok yemeğin yapımında kullanılır. Kastamonu mutfağında hamur ürünlerinin et ve tavuk ile birleştiği Daday etli ekmeği, Devrekani hindi banduması ve simit tirdi gibi yöreye özgü tescilli yemekler de bulunmaktadır (Türk Patent, 2022).

Yöresel farklılıklar Türk mutfak kültürünün zenginleşmesini sağlayan önemli etmenlerden biridir. Bölgede yetiştirilen tarım ürünlerin farklılaşması mutfaklarda hazırlanan yemeklerin de çeşitlenmesini sağlamıştır. Bu farklılıklar içerisinde besleyici özelliği ile ön plana çıkan ve her yaş grubundan insana hitap edebilen çorbalar önemli bir öğün grubu olarak görülmektedir. Çorbaların yapımında kullanılan malzemeler yörenin tarımsal özelliklerini ve bölgede yaşayan toplumların kültürünü yansıtmaya özelliğine de sahiptir. Bu bağlamda her bölge ve ilin kendine has karakteristik çorba çeşitleri bulunmaktadır. Bu çorbalardan bazıları Türk Patent Enstitüsü tarafından coğrafi işaret olarak tescillenmiştir (Özbeç ve Köşker, 2021).

Çorba bakımından oldukça zengin olan Kastamonu'nun en meşhur çorbası tarhanadır. Kızılıcak tarhanası, kiren tarhanası ve yaş tarhana gibi çeşitlere sahiptir. Bunlardan en yaygın olanı yaş tarhanadır ve en önemli özelliği ise kurutulmadan yapılabilmesidir. İçeriği süzme yoğurt, taze nane, fesleğen, domates, biber ve soğandan oluşmaktadır (Akkuş ve Şimşek, 2019). Kastamonu yöresine ait bir diğer çorba çeşidi ise İnebolu ve Bozkurt ilçelerinde kızılıcak, un, domates, soğan, yeşilbiber ile yapılan kızılıcak tarhana çorbasıdır (Kara, 2022). Kara çorba ise zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Kastamonu'nun Pınarbaşı ilçesine ait besin değeri oldukça yüksek yöresel bir çorba çeşididir. Genellikle kış mevsiminde sevilerek tüketilen kara çorba, adını yapımında bol miktarda kullanılan kızamık ekşisinden almaktadır. Pınarbaşı ve Azdavay bölgesinde endemik olarak yetişmekte olan kızamık bitkisinin (Berberis vulgaris) meyvelerinden büyük bir emek ile üretilmektedir. Toplanan kızamıklar kaynatılarak süzgeçten geçirilmektedir. Ortaya çıkan sıvı koyu bir kıvama gelene kadar

kaynatılmaktadır. Elde edilen bu ürüne "kızamık ekşisi" adı verilmektedir. Geleneksel olarak özellikle kış aylarında tüketilen bu çorbanın özelliği, bileşiminde kullanılan kızamık ekşisidir. "Kara çorba ekşisi" olarak da adlandırılan kızamık ekşisi, istenildiği zaman kullanılmak üzere saklama kaplarında muhafaza edilmektedir. Öte yandan kara çorba 2017 yılında coğrafi işaret ile tescillenmiş olup yöresel Kastamonu mutfağının lezzetleri arasında yer almaktadır (Anadoluyu Geziyorum, 2023).

Türk Patent ve Marka Kurumu'na 2020 yılında yapılan başvuru sonucunda Kastamonu yöresine özgü çorbalardan kırılmış arpa, yoğurt, tereyağı, nane, tuz ve su ile yapılan "Araç akdene göce çorbası" 22.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir (Pusula, 2022). Kastamonu'nun çeşitli yerlerinde omaç, oğmaç ve Daday çevresinde uğmaç çorbası olarak bilinen bu çorba, sade ve pirinçli olmak üzere iki şekilde yapılmaktadır. Çorbanın malzemeleri un, su, yoğurt (ayran) ve tereyağıdır. Bununla birlikte Gökçeada'da un çorbası, Daday çevresinde uğmaç ve Araç'ta omaç isimleri ile anılmaktadır. Bozkurt, İnebolu, Daday, Araç, Kastamonu, Devrekani ve Taşköprü çorbanın çok yapıldığı yerlerdir. Bir diğer çorba çeşidi olan Ecevit çorbası ise Kastamonu, İnebolu güzergâhında Küre ilçesi yakınlarındaki Ecevit Geçidi'nde ve geçmişin 3 katlı görkemli bir oteli olan Ecevit Han'da çokça yapılan meşhur bir çorbadır. Pirinç, yumurta ve kimi zaman tavuk suyu ilave edilmektedir. Çorbanın 1318 yılından beri yapıldığı ve 1925 yılında Mustafa Kemal Atatürk'ün Kastamonu ziyaretinde kendisine ikram edildiği bilinmektedir (Kara, 2022). Kastamonu'nun İhsangazi ilçesinde üretilen siyez buğdayı ve ondan elde edilen Siyez bulguru, genetiği değişmemiş, binlerce yıllık geçmişe sahip ender ürünlerden birisidir. Siyez bulgurunun yöreye özgü bir ürün olmasından dolayı sütlü siyez bulguru çorbası yaygın olarak yapılan bir çorba çeşididir. Çorbanın ana malzemeleri ise süt, su ve siyez bulgurudur (Lezzetler.com, 2020).

### 3. Araştırma Yöntemi

Deneysel olmayan desenlerden betimsel tarama yöntemi ile tasarlanan bu çalışma il dışından gelen üniversite öğrencilerinin Kastamonu'ya ait yöresel çorbaları tanıma durumlarına ilişkin mevcut durumu ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu kapsamda araştırma evrenini Kastamonu Üniversitesi'nde öğrenim gören öğrenciler oluşturmaktadır. Kastamonu Üniversitesi'ne bağlı 12 farklı ilçede öğretim gerçekleşmesi nedeniyle araştırmanın örnekleme Kastamonu merkezde öğrenim gören ve Kastamonu'ya il dışından gelen öğrenciler olarak seçilmiştir. Araştırma için Kastamonu Üniversitesi'nin tercih edilmesinin sebebi daha önce yöresel çorbalarla ilgili öğrencilere yönelik yapılan bir çalışmanın olmaması ve Kastamonu'nun turistik bir destinasyon olarak sahip olduğu gastronomik değerlerin bir çekicilik olarak görülmesidir (Aydoğdu & Duman, 2017).

Çalışmanın evrenini Kastamonu Üniversitesi'nin merkez kampüsünde öğrenim gören öğrenciler (toplam 19.666) oluşturmaktadır. Çalışmada örneklemin belirlenebilmesi için tabakalı rastgele örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Üniversitenin farklı birimlerinde öğrenim gören öğrencilerin evrendeki ağırlıklarına göre temsil edilebilmesi amacıyla seçilen bu yöntem olasılıklı örnekleme türüdür. Bu yöntem sınırları belirli bir evrende alt birimlerin mevcut olduğu araştırmalarda kullanılabilir (Turfan, 2014). Örneklemden verilerin elde edilebilmesi amacıyla Akkuş (2019), Mızrak vd. (2017) ve Serçeoğlu (2014)'nin çalışmalarından yararlanılarak veri toplama aracı oluşturulmuştur. Araştırma ve veri toplama için gerekli olan etik kurul onayı Kastamonu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'nun 02.02.2022 tarihli toplantısı ve 39 nolu kararı ile alınmıştır.

Kastamonu çorbalarının bilinme durumlarını tespit etmek amacıyla oluşturulan veri toplama aracı üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümünde öğrencilerin demografik bilgilerine (cinsiyet, kaldıkları yer, gelinen bölge ve öğrencisi olan akademik birim) ilişkin sorulara yer verilmiştir. İkinci bölümde ise öğrencilerin Kastamonu yöresel çorbalarına aşina olma durumlarını tespit etmek amacıyla “kaldığınız yerde yöresel çorbalar çıkar mı?” sorusu yöneltilmiştir. Son olarak üçüncü kısmında ise öğrenciler tarafından Kastamonu mutfak kültüründen olan yöresel çorbaların tadılma ve bilinme durumlarını tespit etmek amacıyla 7 adet soruya yer verilmiştir. Üçüncü kısımda yer alan yerel çorbaların belirlenmesinde yöre mutfağı ile ilgili olarak Mızrak vd., 2017; Akkuş, 2019’un yaptığı çalışmalardan yararlanılmıştır. Bu çalışmalardan elde edilen veriler doğrultusunda yedi çorba belirlenmiştir. Bu çorbaların bilinirliklerini belirlemek amacıyla Serçeoğlu (2014)’nin “Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği” adlı çalışması için hazırlanan ölçekte yer alan sorulardan faydalanılmıştır. Hazırlanan form uygulanmadan önce gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim veren akademisyenlerden uzman görüşü alınmıştır. Yapılan düzeltmeler ile anket formu son halini almıştır.

Araştırma kapsamında Kastamonu çorbalarından ikisi coğrafi işaretli toplam yedi çorbanın bilinirliği hakkında geliştirilen hipotezler şunlardır:

- H<sub>1</sub>: .... çorbasının bilinirliği cinsiyet değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.  
 H<sub>2</sub>: .... çorbasının bilinirliği kalınan yer değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.  
 H<sub>3</sub>: .... çorbasının bilinirliği kalınan yerde yöresel yemek çıkma durumuna göre anlamlı fark göstermektedir.  
 H<sub>4</sub>: .... çorbasının bilinirliği gelinen bölge değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.  
 H<sub>5</sub>: .... çorbasının bilinirliği fakülte değişkenine göre anlamlı bir fark göstermektedir.

Bu hipotezler araştırma kapsamında ele alınan her bir çorba için ayrı ayrı test edilmiştir.

Anketler, araştırmacı tarafından 11 - 23 Mart 2022 tarihleri arasında uygulanmıştır. Yüz yüze gerçekleştirilen veri toplama süreci Kastamonu Üniversitesi Kuzeykent Kampüsü içerisinde yer alan kütüphane, fakülte kantinleri ve yemekhane gibi öğrencilerin yoğun olarak bulunduğu ortak kullanım alanlarında Kastamonu’ya il dışından gelen öğrenciler ile gerçekleştirilmiştir. Uygulanan 400 anketten 22 anket eksik ve hatalı doldurmadan kaynaklı olarak değerlendirme dışı bırakılarak 378 tanesi değerlendirmeye alınmıştır. Araştırmanın verileri bilgisayar ortamında, SPSS 22 paket programına aktararak analiz edilmiştir. Ulaşılan verilerin frekans dağılımları ve yüzdeler baz alınarak grafik ve tablo halinde gösterilerek yorumlanıp önerilerde bulunulmuştur.

#### 4. Bulgular ve Tartışma

Çalışmanın bu kısmında ilk olarak araştırma kapsamında ele alınan Kastamonu yöresel çorbalarının bilinirliğine ilişkin analiz tabloları verilmiştir. Analiz tablolarının içerisinde yer alan anlamlılık düzeyleri ile hipotezlere ilişkin değerlendirmeler de bu bölümde yer alan hipotez tablosunda açıklanmaktadır.

Araştırma kapsamında değerlendirmeye alınan Kastamonu çorbalarından yaş tarhana çorbasının bilinirliğine ait analiz tablosu Tablo 1’de verilmiştir.

**Tablo 1:** Yaş Tarhana Çorbasının Bilinirliğine Dair Analiz Sonuçları

				Toplam		Değer	sd	P
	Biliyorum Tattım	Biliyorum Ama Hiç Tatmadım	Bilmiyorum Tatmadım					
<b>Cinsiyet</b>								
Kadın	93	43	52	188	Ki-kare Olabilirlik Oranı (Likelihood Ratio) N	3.092 <sup>a</sup>	2	,213
Erkek	111	37	42	190		3.096	2	,213
<b>Toplam</b>	<b>204</b>	<b>80</b>	<b>94</b>	<b>378</b>		378		
<b>Kaldığınız Yer</b>								
Devlet Yurdu	75	36	51	162	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	11.208 <sup>a</sup>	4	,024
Özel Yurt	43	20	12	75		11.383	4	,023
Ev/Apart	86	24	31	141		378		
<b>Toplam</b>	<b>204</b>	<b>80</b>	<b>94</b>	<b>378</b>				
<b>Yöresel yemek çıkar mı?</b>								
Evet	97	30	34	161	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	4.484 <sup>a</sup>	2	,106
Hayır	107	50	60	217		4.503	2	,105
<b>Toplam</b>	<b>204</b>	<b>80</b>	<b>94</b>	<b>378</b>		378		
<b>Geldiğiniz bölge</b>								
Akdeniz	16	9	7	32	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	11.455 <sup>a</sup> 11.494 378	12 12	,490 ,487
Ege	11	7	10	28				
Marmara	32	15	16	63				
Karadeniz	78	20	26	124				
İç Anadolu	44	18	22	84				
Doğu Anadolu	11	2	5	18				
Güneydoğu	12	9	8	29				
<b>Toplam</b>	<b>204</b>	<b>80</b>	<b>94</b>	<b>378</b>				
<b>Birim</b>								
Turizm F.	10	0	4	14	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	49.065 <sup>a</sup> 51.955 378	30 30	,015 ,008
İletişim F.	14	9	10	33				
Spor Bilim. F.	2	1	1	4				
Gzl. Snt. Tas. F.	6	0	1	7				
Sivil Havacılık YO.	2	3	2	7				
Sağlık Bilim. F.	8	9	4	21				
Sosyal Bil. Ens.	12	14	6	32				
Fen Bil. Ens.	12	2	1	15				
Orman F.	3	2	0	5				
Fen Edeb. Fak.	18	8	15	41				
Tıp F.	2	1	4	7				
Eğitim F.	22	8	12	42				
Müh. Mim. Fak.	17	7	8	32				
İİBF	22	5	10	37				
Kastamonu MYO	38	6	9	53				
İlahiyat F.	16	5	7	28				
<b>Toplam</b>	<b>204</b>	<b>80</b>	<b>94</b>	<b>378</b>				

Katılımcılardan yaş tarhana çorbasını biliyorum ve tattım diyenlerin sayısı 204 iken biliyorum ama tatmadım diyenlerin sayısı 80'dir. Katılımcıların kaldıkları yer ile yaş tarhana çorbasının bilinirliği arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığa rastlanmıştır. Benzer durum fakülteler düzeyinde yapılan karşılaştırmada da görülmüş ve öğrencilerin eğitim gördüğü fakülte ile yaş tarhana çorbasını bilme durumları arasında istatistiksel olarak anlamlı ( $p = ,015$ ) bir farklılık görülmüştür. Bu sonucun



ortaya çıkmasında tarhana çorbasının Türkiye'nin farklı yörelerinde farklı usullerle de olsa yapılıyor olması ve katılımcıların %37'sinin (141 kişi) ev/apart gibi yerlerde konaklamasından dolayı yaş tarhana çorbasını bilmelerinde etkili olabileceği düşünülebilir.

Türkiye'de yoğurt ile hazırlanan farklı isimlerde birçok çorba mevcuttur. Bunlardan biri olan Kastamonu yöresine ait Ecevit çorbasının bilinirliğine ilişkin analiz sonuçları Tablo 2'de gösterilmiştir.

**Tablo 2:** Ecevit Çorbasının Bilinirliğine Dair Analiz Sonuçları

	Biliyorum Tattım	Biliyorum Ama Hiç Tatmadım	Bilmiyorum Tatmadım	Toplam		Değer	sd	p
<b>Cinsiyet</b>								
Kadın	15	31	142	188	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	19.809 <sup>a</sup>	2	,000
Erkek	39	47	104	190		20.237		
<b>Toplam</b>	<b>54</b>	<b>78</b>	<b>246</b>	<b>378</b>		378		
<b>Kaldığınız Yer</b>								
Devlet Yurdu	10	31	121	162	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	21.388 <sup>a</sup>	4	,000
Özel Yurt	12	13	50	75		22.437		
Ev/Apart	32	34	25	141		378		
<b>Toplam</b>	<b>54</b>	<b>78</b>	<b>246</b>	<b>378</b>				
<b>Yöresel yemek çıkar mı?</b>								
Evet	26	35	100	161	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	1.227 <sup>a</sup>	2	,541
Hayır	28	43	146	217		1.222		
<b>Toplam</b>	<b>54</b>	<b>78</b>	<b>246</b>	<b>378</b>		378		
<b>Geldiğiniz bölge</b>								
Akdeniz	5	5	22	32	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	8.936 <sup>a</sup> 8.899	12	,708 ,711
Ege	4	5	19	28				
Marmara	9	13	41	63				
Karadeniz	21	28	75	124				
İç Anadolu	11	12	61	84				
Doğu Anadolu	2	5	11	18				
Güneydoğu	2	10	17	29				
<b>Toplam</b>	<b>54</b>	<b>78</b>	<b>246</b>	<b>378</b>				
<b>Fakülte</b>								
Turizm Fakültesi	0	4	10	14	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	86.846 <sup>a</sup> 80.549	30	,000 ,000
İletişim Fakültesi	3	6	24	33				
Spor Bil. Fak.	1	0	3	4				
Güzel San. Tas. Fak.	0	4	3	7				
Sivil Havacılık YO.	0	1	6	7				
Sağlık Bil. Fak.	0	7	14	21				
Sosyal Bil. Ens.	17	6	9	32				
Fen Bilimleri Ens.	6	4	5	15				
Orman Fakültesi	1	3	1	5				
Fen Edebiyat Fak.	5	5	31	41				
Tıp Fakültesi	1	1	5	7				
Eğitim Fakültesi	5	5	32	42				
Müh. Mim. Fak.	2	9	21	32				
İİBF	2	6	29	37				
Kastamonu MYO	10	11	32	53				
İlahiyat Fakültesi	1	6	21	28				
<b>Toplam</b>	<b>54</b>	<b>78</b>	<b>246</b>	<b>378</b>		378		

Katılımcılardan 246 kişi Ecevit çorbasını bilmiyorum/tatmadım şeklinde yanıt vermiştir. Çalışmaya dâhil edilen toplam 378 kişiden yalnızca 54 kişi biliyorum/tattım şeklinde anketi yanıtlamıştır. Ecevit çorbasının farklı yörelerde farklı isimlerle yapılan yoğurt çorbası türevlerine olan benzerliği bölge insanı tarafından bilinirliğinin yüksek olabileceğini akla getirmektedir. Öyle ki ankete katılan 32 sosyal bilimler enstitüsü öğrencisinden 23'ü Ecevit çorbasını ya tatmış ya da hakkında bilgi sahibidir.

Kastamonu'nun coğrafi işaretli çorbalarından biri olan Pınarbaşı kara çorba özellikle kış aylarında tüketilen ve yöreye özgü endemik bir ürün olan kızamak ekşisi ile yapılmaktadır. Bu çorbanın bilinirliğine dair analiz Tablo 3'te verilmiştir.

**Tablo 3: Pınarbaşı Kara Çorbasının Bilinirliğine Dair Analiz Sonuçları**

				Toplam		Değer	sd	p
	Biliyorum Tattım	Biliyorum Ama Hiç Tatmadım	Bilmiyorum Tatmadım					
<b>Cinsiyet</b>								
Kadın	16	27	145	188	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	5.698 <sup>a</sup>	2	,058
Erkek	27	37	126	190		5.737	2	,057
<b>Toplam</b>	<b>43</b>	<b>64</b>	<b>271</b>	<b>378</b>		378		
<b>Kaldığınız Yer</b>								
Devlet Yurdu	16	23	123	162	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	5.497 <sup>a</sup>	4	,240
Özel Yurt	6	17	52	75		5.361	4	,252
Ev/Apart	21	24	96	141		378		
<b>Toplam</b>	<b>43</b>	<b>64</b>	<b>271</b>	<b>378</b>				
<b>Yöresel yemek çıkar mı?</b>								
Evet	19	34	108	161	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	3.780 <sup>a</sup>	2	,151
Hayır	24	30	163	217		3.746	2	,154
<b>Toplam</b>	<b>43</b>	<b>64</b>	<b>271</b>	<b>378</b>		378		
<b>Geldiğiniz bölge</b>								
Akdeniz	3	4	25	32	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	10.277 <sup>a</sup>	12	,592
Ege	5	3	20	28		10.355	12	,585
Marmara	7	14	42	63		378		
Karadeniz	17	23	84	124				
İç Anadolu	6	10	68	84				
Doğu Anadolu	1	5	12	18				
Güneydoğu	4	5	20	29				
<b>Toplam</b>	<b>43</b>	<b>64</b>	<b>271</b>	<b>378</b>				
<b>Fakülte</b>								
Turizm F.	5	4	5	14	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	55.449 <sup>a</sup>	30	,003
İletişim F.	4	3	26	33		56.337	30	,002
Spor Bilim. F.	0	1	3	4		378		
Gzl. Sn. Tas. F.	2	1	4	7				
Sivil Havacılık YO.	0	1	6	7				
Sağlık Bilim. F.	1	2	18	21				
Sosyal Bil. Ens.	11	7	14	32				
Fen Bil. Ens.	0	2	13	15				
Orman F.	1	2	2	5				
Fen Edeb. Fak.	3	5	33	41				
Tıp Fakültesi	0	2	5	7				
Eğitim F.	6	4	32	42				
Müh. Mim. F.	0	8	24	32				
İİBF	2	6	29	37				
Kastamonu MYO	7	11	35	53				
İlahiyat F.	1	5	22	28				
<b>Toplam</b>	<b>43</b>	<b>64</b>	<b>271</b>	<b>378</b>				

Kastamonu'nun ilk coğrafi işaretli çorbası olan Pınarbaşı kara çorbasını ankete katılan 378 kişiden 271 bilmiyorum/tatmadım şeklinde yanıtlamıştır. Öğrencilerin öğrenim gördükleri birimler bazında farklılıklar göze çarpmaktadır. Turizm Fakültesi öğrencilerinin gerek gastronomi gerekse rehberlik bölümü öğrencilerinin aldıkları eğitime bağlı olarak çorbayı bilme ve tatma düzeylerinin İletişim Fakültesi öğrencilerine nazaran görece yüksek olduğu görülmektedir.

Kastamonu'nun coğrafi işaretli ürünlerinden bir olan siyez bulguru ile hazırlanan sütlü siyez bulguru çorbası yörede siyez ile hazırlanan çorbalardan biridir. Bu çorbanın bilinirliğine dair analiz Tablo 4'te verilmiştir.

**Tablo 4: Sütlü Siyez Bulgur Çorbasının Bilinirliğine Dair Analiz Sonuçları**

	Biliyorum Tattım	Biliyorum Ama Hiç Tatmadım	Bilmiyorum Tatmadım	Toplam		Değer	sd	p
<b>Cinsiyet</b>								
Kadın	36	27	125	188	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	6.250 <sup>a</sup>	2	,044
Erkek	26	45	119	190		6.305	2	,043
<b>Toplam</b>	<b>62</b>	<b>72</b>	<b>244</b>	<b>378</b>		378		
<b>Kaldığınız Yer</b>								
Devlet Yurdu	28	20	114	162	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	27.054 <sup>a</sup>	4	,000
Özel Yurt	10	7	58	75		26.581	4	,000
Ev/Apart	24	45	72	141		378		
<b>Toplam</b>	<b>62</b>	<b>72</b>	<b>271</b>	<b>378</b>				
<b>Yöresel yemek çıkar mı?</b>								
Evet	35	33	93	161	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	7.180 <sup>a</sup>	2	,028
Hayır	27	39	151	217		7.129	2	,028
<b>Toplam</b>	<b>62</b>	<b>72</b>	<b>244</b>	<b>378</b>		378		
<b>Geldiğiniz bölge</b>								
Akdeniz	6	4	22	32	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	20.239 <sup>a</sup>	12	,063
Ege	4	3	21	28				
Marmara	4	14	45	63				
Karadeniz	29	28	67	124				
İç Anadolu	17	13	54	84				
Doğu Anadolu	1	4	13	18				
Güneydoğu	1	6	22	29				
<b>Toplam</b>	<b>62</b>	<b>72</b>	<b>244</b>	<b>378</b>		378		
<b>Fakülte</b>								
Turizm Fakültesi	4	3	7	14	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	34.132 <sup>a</sup>	30	,276
İletişim Fakültesi	3	4	26	33				
Spor Bilimleri F.	0	0	4	4				
Gzl. San. Tas. F.	0	1	6	7				
Sivil Havacılık YO.	1	0	6	7				
Sağlık Bilim. F.	1	2	18	21				
Sosyal Bil. Ens.	4	7	21	32				
Fen Bil. Ens.	3	4	8	15				
Orman Fakültesi	1	1	3	5				
Fen Edebiyat F.	9	9	23	41				
Tıp Fakültesi	1	0	6	7				
Eğitim Fakültesi	10	6	26	42				
Müh. Mim. Fak.	2	8	22	32				
İİBF	5	8	24	37				
Kastamonu MYO	15	14	24	53				
İlahiyat Fakültesi	3	5	20	28				
<b>Toplam</b>	<b>62</b>	<b>72</b>	<b>244</b>	<b>378</b>				

Türk mutfağında süt ile hazırlanan çorbalar farklı katkı malzemeleri ile hazırlanarak farklı isimler alabilmektedir. Bu bağlamda Kastamonu yöresine ait sütlü siyez bulgur çorbasının katılımcılardan 134 kişinin bu çorbayı bildiğini ve bunlardan sadece 62 kişinin tattığını göstermektedir. Kaldığı yerde yöresel yemek çıkan katılımcıların sütlü siyez bulguru çorbasını tadanların sayısı ise 35'tir. Sütlü siyez bulguru çorbasını tadanların yaklaşık yarıya yakını devlet yurdunda kalan katılımcılardır.

Kastamonu'nun yayla merkezlerinden biri olan Araç ilçesine ait coğrafi işaretli Araç akdene göce çorbası yoğurtlu çorbalardan biridir. Ayırt edici özelliği olan göce (kırılmış kabağı soyulmuş buğday) akdene isimli buğdaydan elde edilmektedir. Tablo 5'te Araç akdene göce çorbasının bilinirliğine dair analiz tablosu verilmiştir.

**Tablo 5: Araç Akdene Göce Çorbasının Bilinirliğine Dair Analiz Sonuçları**

	Biliyorum Tattım	Biliyorum Ama Hiç Tatmadım	Bilmiyorum Tatmadım	Topla m		Değer	sd	p
<b>Cinsiyet</b>								
Kadın	11	20	157	188	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	8.361 <sup>a</sup>	2	,015
Erkek	10	41	139	190		8.512	2	,014
<b>Toplam</b>	<b>21</b>	<b>61</b>	<b>296</b>	<b>378</b>		378		
<b>Kaldığınız Yer</b>								
Devlet Yurdu	10	18	134	162	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	9.014 <sup>a</sup>	4	,061
Özel Yurt	4	10	61	75		8.797	4	,066
Ev/Apart	7	33	101	141		378		
<b>Toplam</b>	<b>21</b>	<b>61</b>	<b>296</b>	<b>378</b>				
<b>Yöresel yemek çıkar mı?</b>								
Evet	12	29	120	161	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	2.939 <sup>a</sup>	2	,230
Hayır	9	32	176	217		2.909	2	,233
<b>Toplam</b>	<b>21</b>	<b>61</b>	<b>296</b>	<b>378</b>		378		
<b>Geldiğiniz bölge</b>								
Akdeniz	2	3	27	32	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	5.362 <sup>a</sup> 5.521 378	12 12	,945 ,938
Ege	1	4	23	28				
Marmara	4	9	50	63				
Karadeniz	7	25	92	124				
İç Anadolu	5	10	69	84				
Doğu Anadolu	1	4	13	18				
Güneydoğu	1	6	22	29				
<b>Toplam</b>	<b>21</b>	<b>61</b>	<b>296</b>	<b>378</b>				
<b>Fakülte</b>								
Turizm Fakültesi	1	2	11	14	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	33.220 <sup>a</sup> 38.882 378	30 30	,313 ,128
İletişim Fakültesi	0	6	27	33				
Spor Bilimleri Fak.	0	0	4	4				
Gzl. San. Tas. Fak.	0	1	6	7				
Sivil Havacılık YO.	0	0	7	7				
Sağlık Bil. Fak.	3	2	16	21				
Sosyal Bilimler Ens.	4	9	19	32				
Fen Bilimleri Ens.	0	4	11	15				
Orman Fakültesi	0	1	4	5				
Fen Edebiyat Fak.	3	9	29	41				
Tıp Fakültesi	0	0	7	7				
Eğitim Fakültesi	2	3	37	42				
Müh. Mim. Fak	3	4	25	32				
İİBF	1	3	33	37				
Kastamonu MYO	1	13	39	53				
İlahiyat Fakültesi	3	4	21	28				
<b>Toplam</b>	<b>21</b>	<b>61</b>	<b>296</b>	<b>378</b>				

Araç akdene göce çorbasının coğrafi işaret ile tescilli bir çorba olmasına karşın ankete katılan öğrenciler tarafından bilinmediği anlaşılmaktadır. Öyle ki katılımcılardan

296 kişi bu çorbayı bilmediğini ve tatmadığını beyan etmiştir. Ankete katılan 378 kişiden sadece 21 kişi bu çorbayı tattım ve biliyorum şeklinde yanıt verirken bu kişilerin kadın erkek dağılımı neredeyse eşit seviyededir.

Oğmaç çorbası Türkiye'nin farklı illerinde de yapılan hamurlu çorbalardan biridir. İçerisinde yer alan küçük hamur tanelerinin yapılış şeklinde adını alan çorbanın bilinirliğine dair analiz Tablo 6'da verilmiştir.

**Tablo 6: Oğmaç Çorbasının Bilinirliğine Dair Analiz Sonuçları**

				Toplam		Değer	sd	p
	Biliyorum Tattım	Biliyorum Ama Hiç Tatmadım	Bilmiyorum Tatmadım					
<b>Cinsiyet</b>								
Kadın	47	35	106	188	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	2.916 <sup>a</sup>	2	,233
Erkek	34	41	115	190		2.926	2	,232
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>76</b>	<b>221</b>	<b>378</b>		378		
<b>Kaldığınız Yer</b>								
Devlet Yurdu	33	26	103	162	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	4.748 <sup>a</sup>	4	,314
Özel Yurt	14	17	44	75		4.805	4	,308
Ev/Apart	34	33	74	141		378		
Toplam	81	76	221	378				
<b>Yöresel yemek çıkar mı?</b>								
Evet	49	32	80	161	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	14.318 <sup>a</sup>	2	,001
Hayır	32	44	141	217		14.228	2	,001
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>76</b>	<b>221</b>	<b>378</b>		378		
<b>Geldiğiniz bölge</b>								
Akdeniz	6	4	22	32	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	27.671 <sup>a</sup> 27.534 378	12 12	,006 ,006
Ege	6	5	17	28				
Marmara	8	11	44	63				
Karadeniz	42	27	55	124				
İç Anadolu	14	18	52	84				
Doğu Anadolu	1	7	10	18				
Güneydoğu	4	4	21	29				
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>76</b>	<b>221</b>	<b>378</b>				
<b>Fakülte</b>								
Turizm Fakültesi	4	4	6	14	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	44.469 <sup>a</sup> 54.562 378	30 30	,043 ,004
İletişim Fak.	3	6	24	33				
Spor Bil. Fak.	1	0	3	4				
Gzl. San. Tas. F.	0	4	3	7				
Sivil Havacılık YO.	1	0	6	7				
Sağlık Bil. Fak.	5	4	12	21				
Sosyal Bil. Ens.	11	10	11	32				
Fen Bil. Ens.	3	4	8	15				
Orman Fakültesi	2	0	3	5				
Fen Edeb. Fak.	9	10	22	41				
Tıp Fakültesi	0	3	4	7				
Eğitim Fakültesi	11	7	24	42				
Müh. Mim. Fak.	3	10	19	32				
İİBF	6	5	26	37				
Kastamonu MYO	15	9	29	53				
İlahiyat Fak.	7	0	21	28				
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>76</b>	<b>221</b>	<b>378</b>				

Katılımcılardan oğmaç çorbasını biliyorum/tattım diyenlerin sayısı 81'dir. Bu katılımcılardan 34'ü ev/apart gibi bireysel konaklama yapan kişiler iken oğmaç

çorbasını bilenlerin sayısı Karadeniz bölgesinden gelenlerde görece olarak yüksektir. Öyle ki oğmaç çorbasını bilen 69 kişi Karadeniz bölgesinden gelen katılımcılardan oluşmaktadır. Güneydoğu Anadolu bölgesinden gelen katılımcıların büyük çoğunluğu oğmaç çorbasını tatmadıklarını ve bilmediklerini ifade etmiştir. Ankete katılan öğrencilerden sivil havacılık yüksekokulu öğrencilerinin büyük çoğunluğu bu çorbayı bilmediklerini ifade ederken Kastamonu Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin oğmaç çorbasını bilme ve tatma düzeyleri görece olarak yüksektir.

Tarhana farklı malzemeler ile hazırlanabilen Türk mutfağının önemli değerlerinden biridir. Kastamonu bölgesinde kiren olarak adlandırılan kızılıcık tarhanası farklı yörelerde de yapılan bir çorbadır. Tablo 7’de Kızılıcık Tarhanası çorbasının bilinirliğine dair analiz tablosu verilmiştir.

**Tablo 7:** Kızılıcık Tarhanası Çorbasının Bilinirliğine Dair Analiz Sonuçları

				Toplam		Değer	sd	p
	Biliyorum Tattım	Biliyorum Ama Hiç Tatmadım	Bilmiyorum Tatmadım					
<b>Cinsiyet</b>								
Kadın	33	39	116	188	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	7.582 <sup>a</sup> 7.625	2 2	,023 ,022
Erkek	52	46	92	190				
<b>Toplam</b>	<b>85</b>	<b>85</b>	<b>208</b>	<b>378</b>		378		
<b>Kaldığınız Yer</b>								
Devlet Yurdu	31	34	97	162	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	5.812 <sup>a</sup> 5.607	4 4	,214 ,231
Özel Yurt	23	14	38	75				
Ev/Apart	31	37	73	141				
<b>Toplam</b>	<b>85</b>	<b>85</b>	<b>208</b>	<b>378</b>		378		
<b>Yöresel yemek çıkar mı?</b>								
Evet	41	40	80	161	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	3.252 <sup>a</sup> 3.251	2 2	,197 ,197
Hayır	44	45	128	217				
<b>Toplam</b>	<b>85</b>	<b>85</b>	<b>208</b>	<b>378</b>		378		
<b>Geldiğiniz bölge</b>								
Akdeniz	5	6	21	32	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	9.719 <sup>a</sup> 10.241 378	12 12	,641 ,595
Ege	8	4	16	28				
Marmara	9	17	37	63				
Karadeniz	32	31	61	124				
İç Anadolu	18	20	46	84				
Doğu Anadolu	6	2	10	18				
Güneydoğu	7	5	17	29				
<b>Toplam</b>	<b>85</b>	<b>85</b>	<b>208</b>	<b>378</b>				

Tablo 7'nin devamı

Fakülte							
Turizm Fakültesi	5	3	6	14	Ki-kare Olabilirlik Oranı N	54.288 <sup>a</sup> 56.400 378	30 30 ,004 ,002
İletişim Fakültesi	5	11	17	33			
Spor Bil. Fak.	2	0	2	4			
Güzel San. Tas. F.	2	2	3	7			
Sivil Hava. YO.	0	1	6	7			
Sağlık Bil. Fak.	4	2	15	21			
Sosyal Bil. Ens.	15	3	14	32			
Fen Bilimleri Ens.	6	2	7	15			
Orman Fakültesi	3	0	2	5			
Fen Edebiyat Fak.	3	11	27	41			
Tıp Fakültesi	1	1	5	7			
Eğitim Fakültesi	8	6	28	42			
Müh. Mim. Fak.	8	6	18	32			
İİBF	11	8	18	37			
Kastamonu MYO	10	21	22	53			
İlahiyat Fakültesi	2	8	18	28			
<b>Toplam</b>	<b>85</b>	<b>85</b>	<b>208</b>	<b>378</b>			

Araştırma katılımcılarının 170 kişisi kızılıcak tarhanası çorbasını bildiğini belirtmiştir. Bunlardan yarısı bu çorbayı aynı zamanda tattıklarını ifade ederken Karadeniz bölgesinden gelenlerin bu çorbayı bilme düzeylerinin görece olarak yüksek olduğu anlaşılmaktadır. İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi'nde öğrenim gören öğrencilerin yarısından fazlasının bu çorbayı bildikleri, yine Kastamonu Meslek Yüksekokulu'nda öğrenim gören öğrencilerin arasından da kızılıcak tarhanası çorbasını bilenlerin oranının yüksek olduğu anlaşılmaktadır.

Araştırma kapsamında ele alınan çorbaların bilinirlik durumları çorbalar bazında tek tek ele alınmıştır. Ortaya çıkan durumda çorbaların hepsinin bilinirlik düzeylerinin yüzdesel olarak toplu bir tabloda verilmesi gerektiğini ortaya çıkarmıştır. Öyle ki coğrafi işaretli (Ci) çorbaların bilinirlik düzeyleri ile diğer çorbaların karşılaştırılabilmesi amacıyla Kastamonu yöresel çorbalarının bilinirliklerine ilişkin oransal veriler Tablo 8'de verilmiştir.

Tablo 8: Kastamonu Yöresel Çorbalarının Bilinirliklerine İlişkin Oransal Veriler

Çorba	Biliyorum Tattım (%)	Biliyorum Ama Hiç Tatmadım (%)	Bilmiyorum Tatmadım (%)
Yaş tarhana	54	21	25
Ecevit çorba	14	20	66
Pınarbaşı kara çorba (Ci)	11	17	72
Sütlü siyez bulguru	16	19	65
Araç akdene göce çorbası (Ci)	5	16	79
Oğmaç çorbası	21	20	59
Kızılıcak tarhanası çorbası	22	22	55

Tablo 8 incelendiğinde Kastamonu yöresel çorbaları içerisinde bilmiyorum tatmadım diyenlerin oranının en yüksek olanın (%79) Araç akdene göce çorbası

olduğu görülmektedir. Coğrafi işaretli bir diğer çorba olan Pınarbaşı kara çorbasının da %72 oranında bilinmediği görülmektedir. Bilinirlik düzeyi en yüksek (%75) çorbanın ise yaş tarhana çorbası olduğu anlaşılmaktadır.

Araştırma kapsamında oluşturulan hipotezler ve hipotezlere ilişkin kabul ret durumları Tablo 9'da verilmiştir.

**Tablo 9:** Araştırma Hipotezlerine İlişkin Kabul Ret Durumları

HİPOTEZLER	Kabul	Ret
<b>Yaş Tarhana ile ilgili hipotezler</b>		
Hytç <sub>1</sub> : Yaş tarhana çorbasının bilinirliği cinsiyet değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.		X
Hytç <sub>2</sub> : Yaş tarhana çorbasının bilinirliği kalınan yer değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.	X	
Hktç <sub>3</sub> : Yaş tarhana çorbasının bilinirliği kalınan yerde yöresel yemek çıkma durumuna göre anlamlı fark göstermektedir		X
Hytç <sub>4</sub> : Yaş tarhana çorbasının bilinirliği gelinen bölge değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.		X
Hytç <sub>5</sub> : Yaş tarhana çorbasının bilinirliği Fakülte değişkenine göre anlamlı bir fark göstermektedir.	X	
<b>Ecevit çorbası ile ilgili hipotezler</b>		
Heç <sub>1</sub> : Ecevit çorbasının bilinirliği cinsiyet değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.	X	
Heç <sub>2</sub> : Ecevit çorbasının bilinirliği kalınan yer değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.	X	
Heç <sub>3</sub> : Ecevit çorbasının bilinirliği kalınan yerde yöresel yemek çıkma durumuna göre anlamlı fark göstermektedir.		X
Heç <sub>4</sub> : Ecevit çorbasının bilinirliği gelinen bölge değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.		X
Heç <sub>5</sub> : Ecevit çorbasının bilinirliği Fakülte değişkenine göre anlamlı bir fark göstermektedir.	X	
<b>Pınarbaşı kara çorbası ile ilgili hipotezler</b>		
Hpkç <sub>1</sub> : Pınarbaşı kara çorbanın bilinirliği cinsiyet değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.		X
Hpkç <sub>2</sub> : Pınarbaşı kara çorbanın bilinirliği kalınan yer değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.		X
Hpkç <sub>3</sub> : Pınarbaşı kara çorbanın bilinirliği kalınan yerde yöresel yemek çıkma durumuna göre anlamlı fark göstermektedir.		X
Hpkç <sub>4</sub> : Pınarbaşı kara çorbanın bilinirliği gelinen bölge değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.		X
Hpkç <sub>5</sub> : Pınarbaşı kara çorbanın bilinirliği Fakülte değişkenine göre anlamlı bir fark göstermektedir.	X	
<b>Sütlü siyez bulguru çorbası ile ilgili hipotezler</b>		
Hssbç <sub>1</sub> : Sütlü siyez bulguru çorbasının bilinirliği cinsiyet değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.	X	
Hssbç <sub>2</sub> : Sütlü siyez bulguru çorbasının bilinirliği kalınan yer değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.	X	
Hssbç <sub>3</sub> : Sütlü siyez bulguru çorbasının bilinirliği kalınan yerde yöresel yemek çıkma durumuna göre anlamlı fark göstermektedir.	X	
Hssbç <sub>4</sub> : Sütlü siyez bulguru çorbasının bilinirliği gelinen bölge değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.		X
Hssbç <sub>5</sub> : Sütlü siyez bulguru çorbasının bilinirliği Fakülte değişkenine göre anlamlı bir fark göstermektedir.		X
<b>Araç akdene göçe çorbası ile ilgili hipotezler</b>		
Hagç <sub>1</sub> : Araç akdene göçe çorbasının bilinirliği cinsiyet değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.	X	
Hagç <sub>2</sub> : Araç akdene göçe bilinirliği kalınan yer değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.		X
Hagç <sub>3</sub> : Araç akdene göçe bilinirliği kalınan yerde yöresel yemek çıkma durumuna göre anlamlı fark göstermektedir.		X
Hagç <sub>4</sub> : Araç akdene göçe bilinirliği gelinen bölge değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.		X
Hagç <sub>5</sub> : Araç akdene göçe bilinirliği Fakülte değişkenine göre anlamlı bir fark göstermektedir.		X



Tablo 9'un devamı

Oğmaç çorbası ile ilgili hipotezler		
Hoç <sub>1</sub> : Oğmaç çorbasının bilinirliği cinsiyet değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.		X
Hoç <sub>2</sub> : Oğmaç çorbasının bilinirliği kalınan yer değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.		X
Hoç <sub>3</sub> : Oğmaç çorbasının bilinirliği kalınan yerde yöresel yemek çıkma durumuna göre anlamlı fark göstermektedir.	X	
Hoç <sub>4</sub> : Oğmaç çorbasının bilinirliği gelinen bölge değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.	X	
Hoç <sub>5</sub> : Oğmaç çorbasının bilinirliği Fakülte değişkenine göre anlamlı bir fark göstermektedir.	X	
Kızılıcak tarhana çorbası ile ilgili hipotezler		
Hktç <sub>1</sub> : Kızılıcak tarhana çorbasının bilinirliği cinsiyet değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.	X	
Hktç <sub>2</sub> : Kızılıcak tarhana çorbasının bilinirliği kalınan yer değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir		X
Hktç <sub>2</sub> : Kızılıcak tarhana çorbasının bilinirliği kalınan yerde yöresel yemek çıkma durumuna göre anlamlı fark göstermektedir		X
Hktç <sub>3</sub> : Kızılıcak tarhana çorbasının bilinirliği gelinen bölge değişkenine göre anlamlı fark göstermektedir.		X
Hktç <sub>4</sub> : Kızılıcak tarhana çorbasının bilinirliği Fakülte değişkenine göre anlamlı bir fark göstermektedir.	X	

Yaş tarhana çorbasının bilinirliğine ilişkin geliştirilen hipotezlerin analizi (Tablo 1) sonucunda yaş tarhana çorbasının bilinirliğinin kalınan yer ve fakülte değişkenine göre anlamlı bir farklılık gösterdiği tespit edilmiş ve Hytç<sub>2</sub> ve Hytç<sub>5</sub> hipotezleri kabul edilmiştir.

Ecevit çorbasına ilişkin geliştirilen hipotezlerin analizi (Tablo 2) sonucunda Ecevit çorbasının bilinirliğinin cinsiyet, kalınan yer ve fakülte değişkenine göre anlamlı bir farklılık gösterdiği tespit edilmiş ve Heç<sub>1</sub>, Heç<sub>2</sub> ve Heç<sub>5</sub> hipotezleri kabul edilmiştir.

Pınarbaşı kara çorbanın bilinirliğine ilişkin geliştirilen hipotezlerin analizi (Tablo 3) sonucunda Pınarbaşı kara çorbanın bilinirliğinin fakülte değişkenine göre anlamlı bir farklılık gösterdiği tespit edilmiş ve H<sub>pkç5</sub> hipotezi kabul edilmiştir.

Sütlü siyez bulguru çorbasına yönelik hipotezlerin analizi (Tablo 4) sonucunda sütlü siyez bulguru çorbasının bilinirliğinin cinsiyet, kalınan yer ve yöresel yemek çıkma durumu değişkenine göre anlamlı bir farklılık gösterdiği tespit edilmiş ve Hsbç<sub>1</sub>, Hsbç<sub>2</sub> ve Hsbç<sub>3</sub> hipotezleri kabul edilmiştir.

Araç akdene göce çorbasının bilinirliğine ilişkin hipotezlerin analizi (Tablo 5) sonucunda Araç akdene göce çorbasının bilinirliğinin cinsiyet değişkenine göre anlamlı bir farklılık gösterdiği tespit edilmiş ve Hagç<sub>1</sub> hipotezi kabul edilmiştir.

Oğmaç çorbasına yönelik hipotezlerin analizi (Tablo 6) sonucunda oğmaç çorbasının bilinirliğinin yöresel yemek çıkma durumu, gelinen bölge ve fakülte değişkenine göre anlamlı bir farklılık gösterdiği tespit edilmiş ve Hoç<sub>3</sub>, Hoç<sub>4</sub> ve Hoç<sub>5</sub> hipotezleri kabul edilmiştir.

Kızılıcak tarhana çorbasına ilişkin geliştirilen hipotezlerin analizi (Tablo 7) sonucunda kızılıcak tarhana çorbasının bilinirliğinin cinsiyet ve fakülte değişkenine göre anlamlı bir farklılık gösterdiği tespit edilmiş ve Hktç<sub>1</sub> ve Hktç<sub>4</sub> hipotezleri kabul edilmiştir.

## 5. Sonuç

Çalışma kapsamında ele alınan Kastamonu çorbalarının cinsiyet, kalınan yer, kalınan yerde yöresel çorba çıkma durumu, gelinen bölge ve öğrenim görülen fakülte değişkenlerine göre bilinirlikleri araştırılmıştır. Cinsiyet değişkenine göre; Ecevit çorbası, sütlü siyez bulguru çorbası, Araç akdene göce çorbası ve kızılıcak tarhana

çorbasının bilinirliğinin istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Kalınan yer değişkenine göre; yaş tarhana çorbası, Ecevit çorbası ve sütlü siyez bulguru çorbasının bilinirliğinin istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık gösterdiği anlaşılmıştır. Kalınan yerde yöresel yemek çıkma durumu değişkenine göre; sütlü siyez bulguru ve oğmaç çorbalarının bilinirliğinin istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık gösterdiği anlaşılmıştır. Geline bölge değişkenine göre Kastamonu yöresel çorbalarının bilinirliklerin istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık gösterdiği anlaşılmıştır. Fakülte değişkenine göre; yaş tarhana, Ecevit, oğmaç, kara çorba ve kızılıç tarhana çorbalarının bilinirliğinin istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık gösterdiği anlaşılmıştır.

Kastamonu yöre mutfağında yer alan yemek gruplarından çorbalara ait tatma bilinme durumları incelendiğinde Türkiye'de farklı yörelerde yaygın olarak kullanılan tarhana çorbasının Kastamonu'ya özgü bir formu olan yaş tarhana çorbasının bilinirliğinin diğer çorbalara nazaran yüksek olduğu görülmüştür. Araştırma sonucunda coğrafi işaret tescilli Kastamonu yöresel çorbalarının Kastamonu'ya başka şehirlerden gelen öğrenciler tarafından yeterince tanınmadığı anlaşılmıştır. Alan yazında yapılan çalışmaların sonuçları da bu araştırmanın sonuçları ile örtüştüğü düşünülebilir.

Serçeoğlu (2014) Erzurum'da yaşayan 18 yaş üstü bireylerin Erzurum'un yöresel yemeklerini bilip bilmediklerini belirlemek amacıyla bir çalışma yürütmüştür. Çalışma sonucunda katılımcıların çoğunun evlerinde yöresel yemek pişirdikleri, Erzurum'un mutfak kültürünü unutmadıkları ve yöresel yemekleri lezzetli buldukları sonucuna ulaşmıştır. Araştırma sonucunda katılımcı öğrencilerin Kastamonu yöresel çorbalarını bilme ve tatma durumlarında Sosyal Bilimler Enstitüsü öğrencilerinin diğer fakülte/enstitü ve yüksekokullara nazaran farklılaştığı görülmüştür. Yine öğrencilerin geldiği bölge incelendiğinde Karadeniz Bölgesi'nde ikamet ederken Kastamonu'ya gelen öğrencilerin yöresel çorbaları tatma ve bilme durumlarının diğer bölgelerden gelen öğrencilere nazaran daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Serçeoğlu (2014) çalışmasında katılımcıların büyük çoğunluğunun evlerinde yöresel yemeklere yer verdiklerini belirtmektedir. Bu durum, Kastamonu'nun Karadeniz Bölgesi'nde yer alması ve civar illerde benzer yemek kültürlerinin olmasından dolayı yöre insanının bölgeye ait yemekleri biliyor ve pişiriyor olduğu sonucundan hareketle Serçeoğlu'nun (2014) çalışmasıyla uyumlu olduğu yönünde açıklanabilir.

Giritlioğlu vd., (2016) Gaziantep mutfağı ve yöresel yemeklerinin bilinirlik düzeyini incelemek ve kuşaklar arasında (genç, orta ve ileri yaş) bir değişkenlik olup olmadığını tespit etmek amacıyla bir çalışma yürütmüştür. Çalışma sonucunda, 30 yaş ve üzerindekiilerin %69,9'unun Gaziantep yemekleri hakkında bilgi sahibi olduğu, ancak Gaziantep'te ikamet eden orta yaş grubundaki kişilerin yöresel yemekler hakkındaki bilgi düzeyinin düşük olduğu görülmüştür. Kastamonu'da yapılan bu çalışmada ise Sosyal bilimler enstitüsünde öğrenim gören öğrencilerin çorbalara dair bilgi düzeylerinin yüksek olduğunu göstermektedir. Bu durum Giritlioğlu vd.'nin (2016) yaptığı çalışma sonuçlarından ayrılmaktadır. Öyle ki Enstitü 'de öğrenim gören öğrenciler orta yaş grubunda sayılabilir.

Şanlıer vd., (2012) yaptıkları çalışmada ise, gençlerin Türk mutfağına bakış açılarını ve Türk mutfağına özgü yerel ürünleri tanıma durumlarını ortaya koymak amacıyla bir araştırma gerçekleştirmiştir. Araştırmada, zengin bir çeşitliliğe sahip olan Türk mutfak kültürünün ve yöresel yemeklerinin gençler tarafından yeterince tanınmadığı ve gençlerin %64'ünün Türk mutfağının unutulduğunu düşündüğü sonucuna ulaşılmıştır. Kastamonu üniversitesinde öğrenim gören öğrencilere yönelik yapılan bu çalışmada da zengin bir çorba çeşitliliğine sahip olan Kastamonu

çorbalarının üniversitede öğrenim gören ve genç yaş grubunu oluşturan kişiler tarafından tanınmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Baytok vd., (2020) Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerine yönelik olarak Afyonkarahisar mutfağının tadım ve bilinirliğini ölçmek amacıyla bir araştırma gerçekleştirmiş. Söz konusu çalışmada turizm fakültesi öğrencilerinin Afyonkarahisar mutfağı hakkında çoğunlukla yeterli bilgiye sahip olmadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Kastamonu çorbalarının bilinirliğine ilişkin yapılan bu çalışmada da çorbaların bilinirliği konusunda Fakülte bazında anlamlı farklılıklar göstermektedir. Turizm Fakültesi öğrencilerinin her ne kadar diğer fakültelere göre yüksek oranda bilinirliğe sahip olsa da bu konuda yeterli bilgiye sahip olmadıkları tespit edilmiştir.

Coğrafi işaret patent başvurusu olarak bir dizi ayrıntılı işlemi içeren uzun bir süreç olmanın yanında ürünlerin tanınırlıklarına katkı sağlayacağı düşünülen bir etiketleme faaliyetidir. Geleneksel ürün adı, mahreç işareti ve menşe adı gibi farklı türleri olan coğrafi işaret sürecini tamamlayan Kastamonu çorbalarından Pınarbaşı kara çorba ve Araç akdene göce gerek içerdikleri malzemeler gerekse yapım teknikleri itibarıyla mahreç işareti almış coğrafi işaret tescilli çorbalardır. Ancak bu çalışma göstermektedir ki çeşitli zorlu süreçleri tamamlayarak tescillenen ve coğrafi işaret belgesi almaya değer gören çorbaların tanınırlıkları diğer çorbalara göre düşüktür. Bu durum coğrafi işaretin Kastamonu çorbalarının tanınırlık ve bilinirlik noktasında umulan katkıyı sağlamadığını düşündürülebilir.

Akkuş & Şimşek (2019) yöresel yemekler arasında yer alan çorbaların restoranların menülerinde yer almadığını belirtmiştir. Öğrencilerin yöresel çorbaları tanıyarak tüketebilmesi ve böylece bilinirliklerinin artması için üniversite merkez yemekhanesi dâhil olmak üzere öğrencilerin sıklıkla yemek yemek için kullandığı ve kamusal otoritenin planlamalarını gerçekleştirdiği alanlarda menülere bu çorbaların alınması önerilebilir. Ayrıca sadece Türk mutfağı haftası gibi özel günlere has gerçekleştirilen yemek tanıtımlarının öğrencilerin toplu olarak vakit geçirdiği üniversite yerleşke alanlarında periyodik olarak ilçe belediyeleri, kültür turizm il müdürlükleri ve diğer sivil toplum örgütleri (slow food dernekleri, kadın kooperatifleri gibi) tarafından gerçekleştirilebilir. Tanıtım noktasında gastronomik ürünlerin müzelerde yer alması hatta bu bağlamda tematik müzelerin oluşturulmasının da çorbaların bilinirlik düzeyinin artmasına katkı sağlayacağı düşünülebilir.

Araştırma kapsamında Kastamonu ilinde yer alan yöresel çorbalar ele alınmıştır. Çalışmanın sınırlılığı olarak düşünülebilecek bu durum aynı zamanda çalışmanın çerçevesini de belirlemiştir. Bu bağlamda araştırmaya sadece Kastamonu Üniversitesi'nde öğrenim görmek amacıyla il dışından gelen öğrenciler dâhil edilmiştir. Gelecek çalışmalarda Kastamonu'da yaşayan çeşitli kuşaklar (x-y-z) ele alınarak yaş grupları arasındaki farklılıklar ele alınabilir. Ayrıca çalışma Kastamonu çorbaları dışında diğer yöresel yemekler için de tekrarlanabilir.

## 6. Kaynakça

- Akkuş, Ç. (2019). Yemek kültürünün sürdürülebilirliğini kadınların demografik özellikleri etkiliyor mu?. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 731-750.
- Akkuş, Ç. ve Şimşek, A. (2019). Yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyleri: Kastamonu örneği. *International Vocational Schools Symposium* (s. 45-54). Sinop Üniversitesi.

- Aydoğdu, A. ve Duman, S. (2017). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Kastamonu Örneği. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 6(1), 4-23.
- Anadolu'yu Geziyorum (2023). Yöresel ürünler Kastamonu'nun coğrafi işaretli ürünleri. <https://www.anadoluyugeziyorum.com/blogdetay/kastamonunun-cografisi-isaretli-urunleri> adresinden 10 Eylül 2023 tarihinde alınmıştır.
- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007, 10-15 Eylül). Türk mutfağı kültüründe çorbalar. *ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi* (s.143-158). Ankara.
- Baytok, A., Pelit, E. ve Cerit, A. (2020). Afyonkarahisar Mutfağının Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Tarafından Bilinme ve Tadılma Durumlarının Tespiti Üzerine Bir Araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 501-522.
- Bianchi, C. and Mortimer, G. (2015). Drivers of local food consumption: A comparative study. *British Food Journal*, 117(9), 2282-2299.
- Björk, P. and Kauppinen-Räsänen, H. (2016). Local food: A source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(1), 177-194.
- Büyüksalvarcı, A., Şapcılar, M. C. ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(4), 165-181.
- Coşkun, C., Bişiren, A. ve Gençer, K. (2024). Coğrafi işaretli yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmüne etkileri. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 4(1), 203-217.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmalar Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Esen, M. F. ve Seçim, Y. (2020). Yöresel mutfağın turizm ürünü olarak kullanımının yerel halk tarafından değerlendirilmesi; Konya ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 158-174.
- Güldemir, O., Haklı, G. ve Işık, N. (2018). Türk mutfağında kahvaltıda tüketilen çorbalar ve illere göre dağılım. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (39), 56-66.
- Kara, E. (2022). Kastamonu'nun çorba çeşitleri saymakla bitmez. <https://www.erolkara.net/2017/10/kastamonunun-corba-cesitleri.html> adresinden 2 Eylül 2023 tarihinde alınmıştır.
- Kastamonu Valiliği. (2018). *81 ilde kültür ve şehir Kastamonu*. Acar Basım.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyet'ten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies-International Periodical for The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(2), 707-716.
- Mızrak, M., Aydoğdu, A. ve Yaşarsoy, E. (2017, 23-25 November). *Sürdürülebilir turizmde yöresel yemeklerin rolü ve önemi; Kastamonu örneği*. 1<sup>st</sup> International Sustainable Tourism Congress. Kastamonu, Türkiye.
- Pusula (2022, 28 Temmuz). Araç Akdene Göce Çorbasına coğrafi işaret. <https://www.pusulagazetesi.com.tr/araç-akdene-goce-corbasina-cografisi-isaret> adresinden 19 Eylül 2023 tarihinde alınmıştır.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Stolzenbach, S., Bredie, W. L. and Byrne, D. V. (2013). Consumer concepts in new product development of local foods: Traditional versus novel honeys. *Food Research International*, 52(1), 144-152.
- Şanlıer, N., Cömert, M. ve Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk mutfağına bakış açısı. *Milli Folklor*, 24(94), 152-161.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.

- Özbey, Z. ve Köşker, H. (2021). Türk mutfak kültüründe çorba ve coğrafi işaretli çorbalar üzerine bir değerlendirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(3), 471-489.
- Turfan, D. (2014). Tabakalı rastgele örneklemede örneklem büyüklüklerinin genetik algoritma ile belirlenmesi. Hacettepe Üniversitesi İstatistik Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022). <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> adresinden 2 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.
- URL-1 (2020, 15 Nisan) Sütlu Siyez Bulguru Çorbası (İhsangazi Kastamonu). <https://lezzetler.com/sutlu-siyez-bulguru-corbasi-ihsangazi-kastamonu-vt108565> adresinden 22 Eylül 2023 tarihinde alınmıştır.
- Yaman, Z. Ö. (2022). Türk mutfak tarihinde çorba kültürü. Oğan, Y. (Ed.). *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar Çizgi Kitabevi içinde* (s. 20-29). Yerasimos, M. (2019). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. Boyut Yayıncılık.

<b>Hakem Değerlendirmesi:</b> Dış bağımsız.	<b>Bilgilendirilmiş Onam Formu:</b> Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.
<b>Teşekkür:</b> Katkılarından dolayı hakemlere ve veri kaynağı olarak destek olan Kastamonu Üniversitesi'nin tüm öğrencilerine teşekkür ederiz.	<b>Araştırmacıların Katkı Oranı:</b> Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.
<b>Destek Bilgisi:</b> Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.	<b>Etik Kurul Onayı:</b> Kastamonu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'nun 02.02.2022 tarihli toplantısında 39 nolu karar ile alınmıştır.
<b>Çıkar Çatışması:</b> Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.	